ics cool energy

DES ŒUFS DE PÂQUES SOUS PRESSION

Le défi

Associées à des systèmes de réfrigération supplémentaires fournis par la division Location pour répondre aux pics saisonniers, les solutions de contrôle de température d'ICS Cool Energy accompagnent un grand producteur dans sa quête de l'œuf de Pâques parfait.

Dave Palmer
directeur commercial de la division Chauffage, ICS Cool Energy

"With both our temperature control units and cold store systems on either end of the production line, the customer can be certain of the ultimate reliability for process temperature control."

WE MAKE IT WORK

La Solution

Pour fournir des produits chocolatés aux marques européennes les plus prestigieuses, le client s'appuie sur les régulateurs de température d'ICS Cool Energy qui alimentent en eau chaude ses cuves chemisées, afin de maintenir le chocolat liquide à la température idéale.

À l'approche du pic saisonnier, amenant une vague de nouveaux clients, le chocolatier s'inquiétait de ne pas disposer d'une puissance de refroidissement suffisante pour répondre à la demande. Un appel urgent à ICS Cool Energy et la division Location intervenait en un clin d'œil, avec dans ses bagages une chambre froide supplémentaire.

Dotée de commandes simplifiées et d'œillets de levage, cette chambre froide permet de stocker temporairement des produits chocolatés sensibles à la température.

Les résultats

Une fois la chambre froide temporaire et la solution complète d'ICS Cool Energy en place, le producteur a pu fabriquer suffisamment de chocolats haut de gamme pour satisfaire les pics de demande saisonniers et les nouvelles commandes, se donnant par la même occasion les moyens d'assurer sa croissance à long terme.

Russ Baker, directeur commercial de la division Location d'ICS Cool Energy, a déclaré :
« Notre mission consiste à fournir des solutions intégrales à nos clients. Nos équipes de location, de vente et de service avancent main dans la main pour résoudre les problèmes les plus complexes. Notre gamme de chambres froides est idéale pour répondre aux besoins saisonniers ou temporaires, surtout lorsqu'il s'agit de chocolat ou d'autres denrées périssables.

En optant pour la location d'équipements, les clients maîtrisent mieux leur production pendant les périodes d'activité plus intense, sans avoir à installer des extensions permanentes.

Dotée de commandes simplifiées et d'œillets de levage, cette chambre froide permet de stocker temporairement des produits chocolatés sensibles à la température.

Date code: 12/16

Our International offices:
UK Sales: +44 0800 774 7426
Germany: +49 (0)7046 88087 0
Netherlands: +31 (0)88 258 2580
Switzerland: +41 (0)55 415 91 09
Austria: 00800 0116 0117
Ireland: +353 (0)46 92 52934

FRANCE: +33 1 60 66 80 83
BELGIUM: +32 (0)800 29110